

料理人4代 (014)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

若い衆

日本に帰って実家の厨房に入り、父の指導で曾祖父からの洋食の数々を身に付けながら、栄楽亭のもう一つの顔のイタリア料理を進めていく立場になりましたが、未だ大きなブームは来ておらず、今でも親しくさせていただいているワインの「エトリヴァン」チーズの「フェルミエ」等のオープンも、もう少し後の話となります。食材や調理器具の買いつけと料理の勉強を兼ね、季節を変えてイタリアに渡るといふ必要がしばらく続きました。



昭和三十八年の厨房（右が父）

時々父とケンカをしながらも、2年ほどたつと店の運営を任されるようになり、若い衆に仕事を指導するのはもちろんですが、最も大変なのは働き手の確保でした。当時は未だ中卒の子が多かったのにわずか数年で、高校卒業後、料理専門学校を出てからという形が主流になりました。就職先として、ホテルなどでなく個人経営の店を選ぶということは、将来自分の店を持つことを目標としているためですが、かつての子たちのように5年、10年と修行して基礎を固めることは少なくなり、3年たてば次の店へ移ると決めている子がほとんどで、これは専門学校の指導のされ方だと聞かされました。ストーブ前に立つようになってわずかな期間で店を移り、実力をのばす時期をのがしてしまうのは私にとっても無念です。働き口がどこにでもあった時代でした。

彼らは店の3階に住み込み、朝の掃除に始まって1日を終えて夜の食卓を囲むのは10時過ぎです。

たとえ少しくらい体調が悪くても休むわけにはいきません。寝込んでいても、ひとつ屋根の下で仲間が汗を流しているのですから、へたな甘えは自分自身で許せなくなります。

こう書くと、過酷な職場の印象を与えてしまうかもしれませんが、通勤時間ゼロ、3食付きの共同生活は、余計な負担のない社会への第一歩となっていたようです。

私は彼らに1-2年ホールで接客をさせてから厨房に入れていました。

ただ調理を覚えたばかりの子は、お客様の気持ちを中心に考えることがなかなかできません。料理を仕上げることを第一においてしまうのです。

ところがお客様はさまざまな期待とともに席につかれます。オードブルでゆっくりと1杯やりたい人、まずはおなかをふくらませたい人、幾品も並べて少しづつ楽しみたい人…。

いくら精魂込めた1皿でもタイミングをはずせば価値は半減してしまいます。給仕として接客を体得した者は、厨房にいながらも客席全体にアンテナをはりめぐらそうとするようになり、そうした心遣いができて初めて料理が生きてきます。

だからまず接客を、といってもそこは店の顔となる所。老若男女、幅広い職種のお客様に対応しなければなりません。それまでのほとんどの時間を学校の友人か家族と過ごしてきた子たちがとまどってしまうのも当然で、おどおどしたり、逆に虚勢を張ったり、何と肩で風を切ってお客様の席へ向かう子も。

ちょっとしたショック療法も必要な時がありましたが、落ちついて人と対し、迎え入れる心ができれば、後は親切な先輩が指導してくれます。人の笑顔を自分の喜びとするまでに時間はかかりません。

「あなたはここの息子さんですか？」こんな声をかけられた子もいます。仕事以上に心のこもったもてなしを受けたからこそ出てくる言葉でした。

しかしもともとは調理志望、開店までは仕込みの下仕事に追われます。調理師学校卒といっても、包丁の持ち方、手の当て方など1から教えなければなりません。それなりのスピードが要求されますが、あせって力を入れ損なうとケガにつながります。

正確な包丁さばきは例え手元がくるっても傷つかないバランスを保っているものです。

やがてまかないを作り、ストーブ前に立つうちに火の扱いを覚えていきますが、このあたりで皆1つの壁を越えなければなりません。つまり「ただ指示に従って作業する」から「自分なりの仕上がりイメージを持って、その味に至るまでの方法を考える」ことへの切り替えです。簡単そうで案外むつかしく試行錯誤でいいのですが、まじめにとらえる子ほどジレンマに陥ってしまうようです。

ある子は、ゆで卵をきっかけに乗り越えました。入社4年目にして、ようやく自分の思いどおりに硬さを調節できるようになったのです。その後の上達ぶりはめざましいものでした。